



REZEPT  
DES MONATS

---

## Spargel-Lachs- Lasagne

## Zutaten für 4 Personen

1 kg	Spargel
1 Stange	Lauch
12 Stk.	Lasagneplatten
200 g	Parmesan
200 g	Räucherlachs
1,5 l	Bechamelsoße
	Zitrone
	Salz, Zucker
etwas	frische Petersilie

## Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen. Spargel waschen und schälen (weißen Spargel ganz schälen, grünen nur im unteren Drittel), die Enden wegschneiden; in 1 cm dicke Stücke schneiden. Schalen mit etwas Butter, Zucker, Zitrone und Salz in Wasser auskochen. Die Schalen entfernen und die Spargelstücke etwa 4 Minuten darin bissfest garen.

Den Parmesan reiben, Lauch in dünne Streifen schneiden.

In einer Auflaufform Bechamelsauce verteilen, Lasagneplatten einlegen, erneut Bechamelsauce darauf geben und Spargelstücke und Lauch darauf verteilen; diesen Vorgang wiederholen; die oberste Schicht sind Lasagneplatten, darauf die restliche Bechamelsauce geben und den Lachs darauf verteilen.

Zum Schluss mit Parmesan bestreuen.

Im Backofen 40-45 Minuten backen.

Beim Servieren mit Petersilie bestreuen.

Guten  
Appetit!